

## MACARON JE T'AIME! (da Cristalli di zucchero - Roma)

Written by Angelica

Saturday, 30 April 2011 15:56 - Last Updated Saturday, 21 January 2012 16:10

---

Se nella vostra vita siete stati a Parigi, di certo saprete benissimo cos'è un "macaron". Perché il macaron, una volta assaggiato è un vero e proprio non ti scordar di me.

Per chi invece non li avesse ancora assaggiati (non so se è una sfortuna per tutti questi anni perduti, oppure una fortuna perché li potete ancora scoprire) i macaron solo dei deliziosi dolcetti francesi dai colori delicati, a base di mandorle, zucchero e albumi, ripieni di una crema ganache che può essere aromatizzata in milioni di modi, dando ai macaron una versatilità inaudita. Se vi recherete a Parigi, troverete le vetrine delle pasticcerie colme di questi piccoli bottoncini colorati, e vi consiglio vivamente di entrare e di assaggiarli ... non ve ne pentirete!

Se Parigi al momento è troppo lontana, ma la curiosità è forte, potete sempre andare ad assaggiarne uno delizioso da Cristalli di Zucchero a Roma (per vedere dove, come, quando e perché cliccate [qui](#)).

{/image}macarons4.jpg{/image}

Erano mesi che ci giravo intorno, leggevo blog, leggevo ricette, li guardavo con curiosità. Ed un giorno, dopo un inconsapevole periodo di sedimentazione, mi sono messa lì e ho provato a farli. Mi sento quasi in imbarazzo a scrivere le procedure per fare i macaron perché c'è una tale abbondanza di ricette e di persone che ne hanno fatto una passione, che mi sento davvero troppo inesperta per scrivervi la mia (che è una mix di tutto ciò che ho letto). Quindi prendetela per quello che è, ossia semplicemente la ricetta di Angelica.

Quindi armatevi di pazienza e forza nella mani e cominciamo!

### Ingredienti:

- 200 gr di chiare d'uovo invecchiate 3 giorni in frigo (è importante!)
- 200 gr di farina di mandorle tritata molto molto fine
- 200 gr di zucchero a velo molto fine
- 150 r di zucchero a velo di rinforzo
- 80 gr di zucchero semolato
- Coloranti alimentari liquidi concentrati o in polvere

### RIPIENO

- 150 gr cioccolato bianco (o fondente se fate quelli al cacao o al caffè)
- 150 ml di panna fresca
- 50 gr zucchero a velo
- Aromi vari ( in questo caso aroma al limone+scorzette, sciroppo di fragola fatto in casa, marmellata di uva fragola, pistacchi al naturale), ma anche cacao e nescafé

Per tempo tirate fuori dal frigo le chiare d'uovo e aspettate che siano a temperatura ambiente, è una questione fondamentale!

Lasciatene 70 gr di un pentolino e iniziate a montare i restanti 130 gr di chiare a neve. Quando inizierà a montare e ad assumere consistenza incorporate, poco alla volta lo zucchero semolato, continuando a sbattere. Otterrete un composto compatto e denso, bianco e lucidissimo.

{/image}macarons7.jpg{/image}

NOTA: Questa meringa si può ottenere, per i più provetti dotati di termometro da zucchero, facendo la meringa all'Italiana: scaldare in un pentolino lo zucchero semolato in un dito d'acqua finché la temperatura raggiungerà i 118°C. Otterrete uno sciroppino denso e appiccicoso. Lasciatelo raffreddare un poco e versatelo a filo mentre montate le chiare che diventeranno bianche lucide e sode).

A parte mescolate la farina di mandorle e lo zucchero a velo in parti uguali e passatele al setaccio. NESSUN grumo o pezzettino più grande deve rimanere. A questo punto mettete il composto mandorle e zucchero a seccare nel forno a 150 °c per circa 10 minuti. Tirate fuori e raffreddate il tutto.

A questo punto aggiungete i 70 gr di chiara lasciata da parte al composto mandorle e zucchero e mescolate con un cucchiaino finché non otterrete un composto molto sodo. Aggiungete anche una cucchiainata di meringa per rendere più morbido il composto e lavorabile.

## MACARON JE T'AIME! (da Cristalli di zucchero - Roma)

Written by Angelica

Saturday, 30 April 2011 15:56 - Last Updated Saturday, 21 January 2012 16:10

---

{image}macarons8.jpg{/image}

A questo punto, con grande attenzione e delicatezza, incorporate poco alla volta tutta la meringa, mescolando piano piano con un cucchiaino di legno o una leccarda sempre DALL'ALTO VERSO IL BASSO per non smontare il composto.

Otterrete un composto consistente ma morbido. Se lo fate scolare dal mestolo deve formare un nastro compatto.

A questo punto dividete il composto in tante ciotole quanti tipi di macaron volete fare e aggiungete i coloranti alimentari, mescolandoli piano piano sempre dall'alto verso il basso, ottenendo un colore omogeneo.

{image}macarons6.jpg{/image}

Mettete l'impasto nella sac a poche o nella siringa da cucina con la bocchetta liscia con diametro di 1 cm circa. Rivestite una teglia di carta da forno (mi raccomando deve essere sempre fredda, mai calda di forno!) e dosate con la sac a poche dei bottoncini di impasto (considerate che si allargano un po', quindi fateli un po' più piccoli di come li volete) ben distanziati. Lasciate riposare a temperatura ambiente (maccaronage) fino a quando tutti i bottoncini saranno perfettamente lisci sulla superficie.

{image}macarons9.jpg{/image}

Infornate a 180°C per 14 minuti in forno ventilato o 18-20 minuti in forno non ventilato. Controllate la cottura e rigirate spesso la teglia. I macaron sono pronti quando vedrete vostri bottoncini un poco più voluminosi, lisci e lucidi in superficie con una piccola base appena più scura. Metteteli a raffreddare su un ripiano freddo spostando semplicemente il foglio di carta da forno su cui sono poggiati. Staccate i Macaron solo quando sono freddi. Se non si staccano rimetteteli nel forno qualche minuto. Ripetete il tutto per gli altri impasti.

### RIPIENO

Mentre i vostri macaron sono nel forno preparate i ripieni. Per quelli di frutta fate una ganache al cioccolato biancino in questo modo: mettete a scaldare a bagnomaria 150 gr di cioccolato bianco. Quando sarà sciolto aggiungete circa 100 ml di panna liquida e 50 gr di zucchero a velo. Otterrete un composto denso a cui dovrete aggiungere gli aromi. In questo caso l'ho diviso in 4 ciotole e ho aggiunto i seguenti ingredienti:

- 1 – una fialetta di aroma di limone e scorzette di limone
- 2 – 2-3 cucchiaini di sciroppo di fragole ottenuto scaldando in un pentolino poche fragole a pezzetti e due cucchiaini di zucchero
- 3 – pistacchi passati nel tritatutto con un cucchiaino di zucchero a velo
- 4 – 1 cucchiaino di marmellata di uva fragola mescolato a 2 cucchiaini di zucchero a velo.

Otterrete così 4 diverse farciture.

{image}macarons5.jpg{/image}

Metteteli in frigo a raffreddare e infilate nelle sac a poche.

### FARCITURA

Sistemate i vostri macaron, divisi per colore, a due a due, con la base verso l'alto. Con la sac a poche versate un bottoncino di crema (abbondante) e chiudete con l'altro mezzo macaron. Se li guardate di profilo lo strato di crema deve essere visibile. Procedete per tutti i macaron.

Chiudete molto bene i macaron nella pellicola e conservateli in frigo per almeno 48 ore prima di consumarli. Potete anche congelarli e tirarli fuori, tenendoli in frigo, per un'altra occasione.

E deliziatevi, sono davvero una meraviglia!

## MACARON JE T'AIME! (da Cristalli di zucchero - Roma)

Written by Angelica

Saturday, 30 April 2011 15:56 - Last Updated Saturday, 21 January 2012 16:10

---

{limage}macarons2.jpg{/limage}

p.s. devo assolutamente segnalare il sito dei dolci di Pinella, una vera maga dei Macaron! Grazie Pinella!

<http://dolcidipinella.blogspot.com/2010/01/les-macarons.html>